



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**VARIASI KONSENTRASI PELAPISAN LILIN LEBAH (BEESWAX) DAN JENIS KEMASAN TERHADAP MUTU BUAH SAWO (ARCHAS ZAPOTA L.)**

### **ABSTRACT**

#### **RINGKASAN**

Buah sawo adalah buah yang berumur pendek sehingga dibutuhkan usaha untuk memperpanjang umur simpannya dengan cara pelapisan lilin lebah konsentrasi 6%, 8%, dan 10% dan menggunakan kemasan polypropylene dan polyethylene. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi lilin lebah terhadap kualitas buah sawo dan menentukan kemasan yang paling baik.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah lemari pendingin merk SHARP untuk penyimpanan, refraktometer untuk pengukuran total padatan terlarut daging buah sawo, hardness tester AE.02.009/1997 model A.ST-5 Japan untuk mengukur kekerasan buah sawo, timbangan digital merk heler, keranjang buah, labu ukur, erlenmeyer dan alat-alat penunjang penelitian lainnya. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah buah sawo yang berasal dari Montasik Aceh Besar dengan kematangan yang seragam, lilin lebah, trietanolamin, asam oleat, air panas, aquades, iod 0,01N dan plastik polypropylene dan polyethylene. parameter yang diuji meliputi susut bobot, total padatan terlarut, kekerasan, dan uji organoleptik. Data yang di dapatkan dianalisa dengan menggunakan Analysis of Variance (ANOVA).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pada perlakuan kontrol terjadi susut bobot tertinggi pada hari ke-6 penyimpanan yaitu 14,5%. Nilai total padatan terlarut tertinggi terjadi pada buah sawo penyimpanan suhu dingin 15°C dengan konsentrasi pelilinan 10% dan menggunakan plastik polyethylene di hari ke-9 penyimpanan sebesar 22,6°Brix, nilai tingkat kekerasan terendah terjadi pada hari ke-15 penyimpanan dengan perlakuan konsentrasi pelilinan 6% menggunakan kemasan polypropylene yaitu sebesar 0,8 kg/cm<sup>2</sup>. Pada uji organoleptik dengan perlakuan konsentrasi 10% polyethylene panelis memberikan skor 4 (suka) untuk aroma, warna, rasa, tekstur, dan kesegaran.